



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA  
BA 210 - Bairro Nova Juazeiro - CEP 48900-000 - Juazeiro - BA - www.portal.ifba.edu.br

## PROJETO BÁSICO - JUA/DEPAD.JUA/COLIC.JUA

### SERVIÇO CONTINUADO SEM MÃO DE OBRA EXCLUSIVA

Processo Administrativo n.º 23845.000593/2020-20

#### 1. DO OBJETO

1.1 A cessão de uso do espaço físico da cantina do IFBA Campus Juazeiro, para atender a comunidade discente, servidores, funcionários e visitantes, na linha de fornecimento de lanches e refeições, e outros, em conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, Nutricionais, Vigilância Sanitária e Código de Defesa do Consumidor, nos dias e horários de funcionamento da Instituição.

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓD. CATSER	UND	QUANT.	VALOR DE REFERÊNCIA UNITÁRIO	VALOR DE REFERÊNCIA TOTAL
01	<p><b>OBJETO:</b> CONCESSÃO USO - ÁREA, IMÓVEL PÚBLICO.</p> <p><b>LOCAL:</b> IFBA Campus Juazeiro, Rodovia BA 210, nº 3599, Nova Juazeiro, 48.918-900 – Juazeiro/BA</p> <p><b>DESCRIÇÃO DETALHADA:</b> Cessão de uso do espaço físico da cantina do IFBA Campus Juazeiro, objetivando a comercialização de lanches e refeições, para atender a discentes, servidores, funcionários e visitantes. Área aproximadamente 121,01 m².</p>	19356	Und / Mês	12	R\$ 263,55 (incluído as despesas com água e energia elétrica)	R\$ 3.162,60
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>						<b>R\$ 3.162,60</b>

1.2 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.3 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, continuado, sem mão de obra exclusiva, de cessão de espaço físico para fins de comercialização de alimentos.

1.4 A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, decorrente da MAIOR OFERTA/LANCE sobre o preço mensal do aluguel.

1.5 O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.6 A planta e metragem do espaço físico que será objeto desta concessão de uso, consta em Anexo a este termo de referência.

#### 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A execução do serviço atenderá às necessidades do Instituto Federal da Bahia, Campus Juazeiro, doravante denominada CONTRATANTE, no sentido de propiciar a toda comunidade do Campus (Alunos, Técnicos, Docentes, Terceirizados e Visitantes Autorizados), uma alimentação saudável, balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas sem a necessidade de deslocamento do Campus.

2.2 Destacamos que o instituto encontra-se localizado na BA 210, nº 3599, cidade de Juazeiro-BA, afastada da zona urbana, do centro comercial, em uma área pouco povoada e edificada, essa localização dificulta o acesso a serviços, como exemplo a de aquisição de alimentos. Cabendo ao Instituto promover, ou facilitar o acesso a estes serviços de grande importância mediante a cessão de um espaço físico.

2.3 O tempo de permanência dos servidores, alunos, bem como visitantes autorizados nas dependências do IFBA justificam a necessidade o Instituto promover o acesso ao serviço.

#### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução como um todo, abrange a cessão de área/espaço público, referente a cantina do IFBA Campus Juazeiro para a comercialização de refeições, lanches, salgados, bolos, artigos de bomboniere, bebidas, cafés e artigos afins, para a comunidade (discente, servidores, funcionários e visitantes):

3.1.1 Vedada a comercialização de bebidas alcoólicas e itens que não sejam do gênero alimentício.

#### 4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade concorrência.

4.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 Produção e/ou comercialização de gêneros alimentícios na cantina do IFBA Campus Juazeiro, sendo vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros e outros produtos diferentes do ramo de alimentação.

### 5.1.1.1 Cardápio mínimo a ser ofertado:

a) bebidas;

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES
01	Café coado pequeno	Copo de 50 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
02	Café coado médio	Copo de 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
03	Café com leite médio	Copo de 180ml (com leite integral ou desnatado). Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
04	Chá	Variar os sabores: maçã com canela, erva doce, erva cidreira, maracujá, capim-limão, frutas vermelhas, hibiscus, dentre outros. Copo e/ou 80 e 180 ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.
05	Água mineral com Gás	Garrafa Pet 500ml
06	Água mineral sem Gás	Garrafa Pet 500ml
07	Água de Coco	Caixinha 200ml
08	Suco natural de frutas	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 2 sabores: goiaba, manga, laranja, limão... etc
09	Suco de polpa da fruta	Copo de 300ml. Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte. Pelo menos 2 sabores disponíveis: abacaxi, manga, acerola, cajá, caju, entre outros.
10	Iogurte de frutas e/ou Bebida láctea de frutas	Garrafa de 180ml ou outro tamanho próximo
11	Vitamina de frutas	Banana ou abacate ou mamão com leite integral ou desnatado (Preparada na hora)
12	Leite integral	Quente ou gelado. Copo de 180 ml. Observação: não adoçado.
13	Leite com achocolatado	Quente ou gelado. Copo de 180 ml. Observação: não adoçado.

b) lanches e pratos salgados;

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES
01	Pão quente	Pão francês ou pão de leite (50g) com manteiga
02	Pão com queijo	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Queijo(20g)
03	Pão com ovo	Pão francês ou pão de leite (50g) com ovo frito
04	Misto Quente	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g)
05	Misto frio	Pão de forma tradicional ou pão francês (50g), Presunto(20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g) e Tomate (20g)
06	Misto frio integral	Pão de integral (50g), Presunto(20g) ou frango desfiado (20g), Queijo(20g), requeijão, Alface (15g), Cenoura ou Beterraba (10g) e Tomate (20g)
07	Sanduíches	Tipo hambúrguer, cheeseburger, cheese salada, cheese frango
08	Hot dog	Pão próprio para hot dog. Recheio mínimo: salsicha, molho de tomate, batata palha
05	Torta salgada	Recheios diversos como: frango, carne etc. Fatia com no mínimo 100g
09	Esfirra	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, pizza, legumes... etc
10	Empada	Massa assada (100g) (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, bacalhau, camarão, pizza, legumes... etc
11	Pão de queijo	Unidade de 80g
12	Pastel assado	Massa assada (recheio mínimo de 60g). Pelo menos 2 sabores: carne, frango, queijo, pizza, legumes, palmito... etc
13	Mini-pizza	Pelos menos três opções de recheio, sendo que uma opção não leve carne
13	Biscoitos caseiros	Pacote com no mínimo 200g. Diversos sabores: fubá, coco, nata, tradicional.
14	Bolo simples	Bolo simples sem recheio, pelo menos 1 sabor: fubá com coco, cenoura, laranja, formigueiro, aipim, puba, nega maluca, chocolate, entre outros. Fatia com no mínimo 100g.
15	Panquecas	Sabores variados (frango, carne, queijo)
16	Tapioca	Sabores variados (frango, carne, queijo)
17	Cuscuz	Tamanho pequeno e médio com recheios variados (ovo, carne, frango)

e) almoço;

TIPO	PREPARAÇÃO	SUGESTÃO DE COMPOSIÇÃO
“Self-service” com balança	Salada crua (no mínimo 2 opções)	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, pepino, rúcula, repolho tomate, vagem, etc.
	Molhos (no mínimo 2 opções)	À vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, azeite balsâmico, etc.
	Acompanhamentos	Arroz branco, integral Feijão carioca, feijão preto, feijão verde, feijão fradinho, grão de bico, lentilha, ervilha.
	Pratos principais protéicos (no mínimo 2 opções)	Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff, acebolada, molho madeira, almôndega, etc.

		Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff, etc.
		Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, salmão): grelhado, frito, milanesa, assado, etc.
	Guarnições (no mínimo 2 opções)	Farofa (variada); Purês (de batata, abóbora, aipim etc.); Batatas e mandiocas fritas ou cozidas; Banana da terra (à milanesa frita); Suflês (de queijo, de cenoura etc.); Tortas (de frango, de palmito, de camarão etc.); Bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.); Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa, quatro queijos, ao sugo, entre outros e panquecas, rondela, canelone. 1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura, brócolis, etc.
Prato Feito	O Prato Feito deve obrigatoriamente conter: a) Salada crua (porção em média 50g); b) Salada Cozida (porção em média 100g); c) Acompanhamentos (feijão e arroz) (porção em média 150g); d) No mínimo 2 opções protéicas (porção em média de 120 a 150g) e) Guarnição (porção em média 120g);	Sugestão de composição pode ser a mesma descrita acima.

d) Doces e sobremesas;

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS DO PRODUTO E/OU INGREDIENTES
01	Chocolates	Bombom mínimo 20 g.
02	Barra de cereal (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g
03	Barra de cereal diet (sabores diversos)	Unidade de 25g – 35g. Alimento diet
04	Sorvete	Sabores variados
05	Picolé	De frutas
06	Salada de frutas	Porção de 200g com no mínimo 4 frutas variadas.
07	Doces elaborados	Pavês, pudins, mousses

5.1.2 Quadro de funcionários suficientes para atendimento dos serviços com qualidade, eficiência e eficácia.

5.1.3 A contratada deve possuir os equipamentos e materiais necessários para a perfeita execução dos serviços, sendo necessário o uso dos principais itens descritos no item 9.

## 6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 16 horas.

6.1.1 Podendo ser agendado previamente pelo telefone (74) 3621-8745 ou pelo email depad.juazeiro@ifba.edu.br.

6.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

6.2.1 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.3 Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

6.4 A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.5 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

## 7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1 O horário estabelecido para a distribuição do almoço será entre: 11h50min e 13h30min, de segunda a sexta-feira, sendo que a cantina deverá funcionar das 07 às 21 horas, podendo o horário e dia de funcionamento sofrer alterações de acordo com a necessidade da Contratante, especialmente em sábados letivos.

7.1.2 Comercialização de refeições, lanches e artigos em bombonieri, para atendimento ao público formado por Alunos, Docentes, Técnicos Administrativos, Servidores Terceirizados e Visitantes Autorizados.

7.1.2.1 As refeições e lanches devem ter preços compatíveis com os praticados no mercado da cidade de Juazeiro, **devendo a licitante apresentar no momento da proposta lista dos itens a serem comercializados com valores que serão cobrados**, cabendo a Administração deste Campus aceitar ou não cada item e o preço proposto.

7.1.2.2 O reajuste dos preços dos itens comercializados poderão ser realizados a qualquer momento, desde que permaneçam compatíveis com o do mercado contíguo ao IFBA Campus Juazeiro, e que tenha sido solicitado formalmente a Administração do Campus e autorizado pelo fiscal do contrato.

**7.1.3** A Contratada deve expor em local visível a todos, painel com lista dos produtos a venda com os seus respectivos preços.

**7.1.4** A limpeza e asseio do espaço disponibilizado será de total responsabilidade da Contratada, devendo manter rigorosamente limpa e arrumada a área sob concessão.

**7.1.5** Os funcionários da Contratada devem apresentar-se sempre com uniforme padronizado, com logomarca da empresa. Devendo a empresa manter uniformes em quantidades suficientes para que não sejam utilizados uniformes estragados, sujos ou de aparência desagradável.

## 8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

**8.1** O contrato de cessão será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente, havendo acordo entre as partes, até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses.

**8.2** Mediante declaração e em até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, indicar preposto, aceito pela fiscalização, para representá-la administrativamente durante o período de vigência do contrato, sempre que for necessário. Na declaração deverá constar o nome completo, n.º do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

**8.3** Informar a Contratante quaisquer atualização de dados ou contatos.

## 9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

**9.1** Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades que não comprometam a execução do serviço, promovendo a substituição quando necessário.

**9.1.1** São materiais pertinentes a execução dos serviços:

MATERIAIS PERTINENTES A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
Fogão, preferencialmente industrial
Forno, preferencialmente industrial
Liquidificador, preferencialmente industrial
Balcão térmico para condicionamento, sendo um em separado para saladas
Freezer e/ou refrigerador, em quantidade suficiente para armazenar alimentos
Estufas suficiente para acondicionar os lanches
Mesas e cadeiras para as refeições
Talheres de mesa, em quantidade suficiente para atender a demanda, ensacados individualmente
Pratos de porcelana brancos em quantidade suficiente para atender à demanda

## 10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

**10.1** A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

**10.1.1** A demanda do IFBA Campus Juazeiro é composta por, alunos, servidores docentes e técnicos administrativos, servidores terceirizados e visitantes autorizados, tendo como base os quantitativos abaixo:

- a) 428 Alunos;
- b) 69 Servidores (Docentes e Técnicos Administrativos);
- c) 13 Servidores Terceirizados;

**10.1.2** O horário de funcionamento do Campus é das 07:00 às 22:00, das segundas às sextas-feiras, e eventualmente em sábados letivos.

**10.1.3** O intervalo para os alunos ocorre das 08:50 às 09:10 no turno matutino, das 15:40 às 16:00 no turno vespertino e no 20:00 às 20:20 no turno da noite, podendo haver alteração de horários.

**10.1.4** O horário para disponibilização do almoço ocorre das 11:50 às 13:30:

**10.1.5** Manter os preços praticados na cantina de acordo com os praticados no mercado local.

## 11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

**11.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

**11.2** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**11.3** Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

**11.4** Receber da Contratada o valor resultante da concessão, no prazo e condições estabelecidas neste projeto básico, mediante GRU.

**11.5** Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

**11.5.1** exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto.

**11.5.2** direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.

**11.5.3** considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

**11.6** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

**11.7** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

**11.8** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.

**11.9** Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

**11.10** Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**12.1** Executar os serviços conforme especificações deste projeto básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas e de acordo com este projeto básico e em sua proposta.

**12.2** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços e produtos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

**12.3** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital o valor correspondente aos danos sofridos.

**12.4** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

**12.5** Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

**12.6** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

**12.7** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.

**12.8** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

**12.9** Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

**12.10** Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

**12.11** Promover a guarda, manutenção e vigilância de seus materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços e que estiver na área concedida, durante a vigência do contrato.

**12.12** Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este projeto básico, no prazo determinado.

**12.13** Conduzir a prestação do serviço com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

**12.14** Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

**12.15** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**12.16** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**12.17** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

**12.18** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

**12.19** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com pessoal.

**12.20** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.

**12.21** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

**12.22** Assumir integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar, qualidade dos produtos produzidos e comercializados, pela distribuição dos gêneros alimentícios, equipamentos, acessórios e fardamento aos seus comandados, bem como por quaisquer danos decorrentes da realização destes serviços, causados ao IFBA ou a terceiros.

**12.23** Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo aos responsáveis pela execução dos serviços, os equipamentos de proteção individual adequados, além de uniformes padronizados, que deverá ser usado diuturnamente.

**12.24** Manter a área concedida, em perfeito estado de higiene, limpeza e conservação, cabendo-lhe os custos sobre a manutenção ou adequação de suas instalações.

- 12.25** Cumprir prazo máximo, para iniciar a execução do serviço, é de 30(trinta) dias, ambos os prazos a contarem da data de assinatura do contrato.
- 12.26** Preparar as refeições com gêneros qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e em conformidade com a legislação Sanitária.
- 12.27** Deverá manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte itens das tabelas divulgadas.
- 12.28** Cumprir com o horário estabelecido para funcionamento, e o horário de disposição do almoço.
- 12.29** Não vender ou dar exposição de bebidas alcoólicas.
- 12.30** Dispor de funcionários uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura, sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente.
- 12.30.1** Em filas para recebimento das refeições e pagamentos, os usuários não poderão ultrapassar o tempo máximo de espera para atendimentos de 08 minutos.
- 12.31** Submeter os manipuladores de alimentos a exame médico de admissão, bem como a exames periódicos, de acordo com as exigências das autoridades sanitárias, providenciando, obrigatoriamente, para que todos os empregados sejam portadores de Carteira de Saúde, devidamente atualizadas.
- 12.32** Contar com o suporte técnico de nutricionista registrado no Conselho Regional de Nutricional na elaboração do cardápio, de manual de boas práticas e procedimentos técnico operacionais.
- 12.33** Assegurar que o responsável pelo caixa e pela limpeza das dependências da cantina (área de cocção, estoque, chãos, paredes janelas entre outras áreas) não participe da manipulação de alimentos.
- 12.34** Fazer uso de fardamento completo (com proteção para os cabelos - redes ou toucas), aventais e sapatos, sendo em quantidade suficiente para atender as atividades diárias.
- 12.34.1** Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.
- 12.35** Disponibilizar sem nenhum custo adicional, palitos de dente embalados individualmente, azeite de oliva, molhos (ketchup, mostarda, pimenta, maionese, molho para salada) e vinagre bem como guardanapos, saches individuais de sal, açúcar e adoçante artificial, em quantidade suficiente para atender a demanda.
- 12.36** Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
- 12.37** Prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local.
- 12.38** Realizar dedetização e desratização a cada 6 (meses) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações.
- 12.38.1** Fornecer ao fiscal cópia dos comprovantes de dedetização e desratização, que também deverão permanecer no estabelecimento para possíveis fiscalizações.
- 12.39** Realizar as benfeitorias que julgar necessárias no espaço físico, somente mediante autorização do IFBA Campus Juazeiro, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 12.40** A CONTRATADA deverá dispor de equipamentos suficientes a correta prestação dos serviços, todos eles em boas condições de funcionamento e higiene, sendo de responsabilidade da CONTRATADA realizar manutenção preventiva e corretiva bem como reposição imediata em caso de defeito dos mesmos, não sendo aceitável a má execução dos serviços por falta destes.
- 12.41** Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.
- 12.42** No preparo das refeições e dos padrões de higiene:
- 12.42.1** Produzir e distribuir as refeições em cozinha própria localizada no IFBA dentro dos padrões de higiene estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, devendo obrigatoriamente, prepará-las no dia de sua distribuição, levando em consideração ainda, que o alimento deve permanecer o menor tempo entre o seu preparo e o consumo.
- 12.42.2** É permitida a revenda pela contratada de lanche produzido por terceiros, desde seja informada ao fiscal do contrato, os fornecedores e o local de produção, e que seja permitida a fiscalização deste locais.
- 12.42.3** Apresentar, sempre que solicitada amostra de qualquer material a ser empregado nos serviços, além de planilha de controle diário das temperaturas dos alimentos produzidos.
- 12.42.4** Não utilizar bicarbonato de sódio, vinagre ou produtos similares para acelerar o cozimento ou alterar a cor dos vegetais.
- 12.42.5** Não utilizar amaciadores para carnes, visto que deverá ser utilizado cortes de carne de boa qualidade.
- 12.42.6** Servir os lanches aos usuários devidamente acondicionados em embalagens próprias ou em pratos.
- 12.42.7** Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição não poderão ser reutilizados em nenhuma hipótese.
- 12.42.8** Providenciar a conservação dos alimentos, de seus estoques e do material necessário ao seu preparo.
- 12.42.9** Realizar coleta de amostras diárias de todos os alimentos produzidos e comercializados. As amostras deverão permanecer acondicionadas por 72 horas e após este período deverão ser descartadas.
- 12.42.9.1** Em caso de suspeita de surtos alimentares obrigatoriamente todos os itens da refeição suspeita ou alimentos suspeitos deverão ser encaminhados imediatamente para análise microbiológica, enfatizando que os custos com o transporte e a solicitação da análise serão da Contratada que deverá ao retornar entregar documento comprobatório da solicitação de análise com prazo para entrega do resultado bem como o resultado da análise quando este estiver disponível.
- 12.42.10** Os manipuladores deverão utilizar uniforme devidamente limpo, em total condição de higiene, fazendo uso de sapatos adequados, calça e camisa de cores claras, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas limpas, curtas e sem esmalte, e os cabelos devem estar limpos, presos e protegidos com toucas.

**12.42.11** Não será permitido o uso de maquiagem e adornos (anéis, aliança, relógio, brincos, colares, pulseiras e outros), pois contêm sujidades que podem contaminar os alimentos, além da possibilidade de cair no momento da preparação das refeições.

**12.42.12** Não permitir a manipulação de alimentos por pessoas nas atividades de recebimento de dinheiro e de higienização de chãos, janelas, teto.

**12.42.13** Não deixar de realizar a higienização das paredes, tetos, freezers, refrigeradores, fogões, bancadas e demais equipamentos e utensílios.

**12.42.14** Acondicionar e recolher o lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes.

**12.42.15** Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.

**12.42.16** Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do IFBA, sem condições de serem consumidos.

**12.42.17** Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma que não esteja acima de 20°C para as preparações refrigeradas e abaixo de 60°C para as preparações quentes.

**12.42.18** O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25° a 30° C; Refrigerados: 4° a 10° C; Congelados: 0 a -18°) e deve ser mantido limpo e livre de insetos e pragas.

**12.42.19** O manuseio dos alimentos e as preparações devem obedecer ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde.

#### **12.43** Especificações sobre o cardápio:

**12.43.1** Executar o cardápio mínimo descrito no item 5.1.1.1.

**12.43.2** Incluir no seu cardápio diário opções de lanches e refeições saudáveis e com teor de gordura, açúcares e sódio controlados.

**12.43.3** Nos almoços além de diferentes tipos de saladas cruas e cozidas deverão existir opções de feijões magros (sem carnes e linguiça), lentilha, grão de bico, ervilha, feijão verde, andu, arroz integral e macarrão integral, todos esses em cardápios planejados pela nutricionista da Contratada.

**12.43.3** O Buffet de saladas deverá contar também com frutas variadas e cortadas prontas para o consumo.

**12.42.4** Quanto às opções de pratos proteicos diariamente deverão ser oferecidos pratos cozidos, assados e grelhados.

**12.42.5** Pelo menos 01 (uma) vez por semana deverá ser servido Peixe que não deverá ser frito.

**12.42.6** Enfatizamos ainda que a oferta de pratos proteicos (carne bovina, suína, peixes, frango, soja, entre outros) de baixo teor de gordura não deverá se restringir a oferta de frango grelhado, devendo haver uma variação dos pratos bem como o uso de temperos naturais como alecrim, manjerição, salsa, tomilho, açafrão entre outros que forneçam sabor ao alimento tornando-os mais atrativo.

**12.42.7** No período noturno poderá ser dado como opção diferentes tipos de sopas a exemplo de sopa de verduras, sopa de abobora de aipim, caldo de ervilha, sopa carne moída com legumes, sopa de feijão, entre outras.

**12.43** O ambiente de manipulação dos alimentos deve ser devidamente higienizado, incluindo as superfícies e utensílios que entram em contato com os alimentos.

**12.44** As superfícies que entram em contato direto com o alimento devem ser de material liso, lavável, impermeável e resistente, próprio para o uso em estabelecimentos da área de alimentos.

### **13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**13.1** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

### **14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

**14.1** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

### **15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

**15.1** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

**15.2** O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

**15.3** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

**15.4** A conformidade dos materiais/equipamentos/técnica a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente da Contratada, de acordo com o estabelecido neste Projeto Básico.

**15.5** O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

**15.6** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste projeto básico e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

**15.7** As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada

a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

**15.8** Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

**15.9** O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

**15.10** Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

**15.11** A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

**15.12** Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

**15.13** O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, ou ainda por amostragem, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

**15.14** A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

**15.14.1** No local de prestação dos serviços:

**15.14.1.1** Verificação da higiene e organização do estabelecimento, observando a limpeza dos espaços sob responsabilidade da contratada, tais como praça de alimentação, lanchonete, cozinha, dispensas, banheiros e áreas externas.

**15.14.1.2** Verificação da limpeza e conservação de pias, paredes e pisos.

**15.14.1.3** Verificar se as quantidades e o tipo de lixeiras são adequadas, devendo ser com tampa e pedal, como também averiguar se a remoção do lixo é realizada em conformidade com as orientações sanitárias.

**15.14.2** Na higiene dos funcionários e materiais:

**15.14.2.1** Verificação da higiene dos manipuladores de alimentos, observando a utilização de tocas de proteção para cabelos, uniformes limpos com sapatos adequados, mãos e braços higienizados.

**15.14.2.2** Verificação da higiene dos utensílios, panelas, talheres, pratos, panos de prato, forno, fogão, refrigeradores e todos os demais materiais e equipamentos utilizados para a execução dos serviços.

**15.14.3** Na manipulação dos alimentos:

**15.14.3.1** Verificar se o manuseio dos alimentos e as preparações obedecem ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde.

**15.14.3.2** Verificação da manipulação e transporte dos alimentos, desde o preparo a distribuição, bem como dos utensílios e equipamentos utilizados na produção e transporte.

**15.14.4** No armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos:

**15.14.4.1** Verificar o armazenamento dos insumos em área limpa, organizada, ventilada, protegido de insetos e longe de produtos químicos ou de limpeza.

**15.14.4.2** Verificação do acondicionamento dos alimentos nas estufas, balcões, buffets, refrigeradores e freezers, bem como se as temperaturas estão de acordo ao recomendado.

**15.14.4.3** Verificar as embalagens utilizadas no armazenamento, transporte e distribuição dos alimentos, sendo os vasilhames bem fechados e identificados como nome, data de preparo e prazo de validade.

**15.14.5** No serviço:

**15.14.5.1** Verificação do cardápio mínimo exigido, evitando a falta de produtos e de opções a clientela.

**15.14.5.2** Verificação da data de validade dos produtos comercializados, e das matérias primas utilizadas na produção de lanches e refeições.

**15.14.5.3** Verificar o atendimento dos funcionários, como tempo de resposta, presteza, atenção, higiene na distribuição e etc.

**15.14.6** Na documentação:

**15.14.6.1** Verificar a existência e a validade de certificado de controle de pragas, alvará sanitário e de funcionamento do estabelecimento.

**15.14.6.2** Verificação de certificados técnicos, presença de manual de boas práticas e procedimentos operacionais padrão.

**15.14.6.3** Verificação da regularidade fiscal e trabalhista, como também da habilitação jurídica exigida para a contratação.

**15.14.6.4** Verificação de carteira de saúde e carteira de trabalho dos funcionários.

**15.14.6.5** Verificar os demais documentos que sejam necessários, conforme legislação aplicável ao serviço.

**15.14.7** Acompanhar toda a execução dos serviços, verificando se atende as condições contidas neste projeto básico, nas normas de vigilância sanitária, no código de defesa do consumidor e nas demais legislações aplicáveis ao objeto.

**15.15** As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

**15.16** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.



**16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

**16.1** O objeto será constantemente avaliado mediante inspeção minuciosa de todos os serviços executados, dos documentos apresentados e das cláusulas contratuais.

**16.2** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste projeto básico e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

**16.3** A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização verificar até que sejam sanadas todas as eventuais pendências.

**17. DO PAGAMENTO**

**17.1** A concessão de uso será onerosa, com pagamento mensal do valor referente a taxa de ocupação da área (aluguel do espaço), conforme condições deste projeto básico.

**17.1.1** O valor a ser pago a título de taxa de ocupação da área (aluguel do espaço) será o valor da oferta/lance/proposta vencedora, sendo o valor mínimo o previsto na tabela do item 1.1.

**17.1.2** O valor mensal a ser pago pela Contratada à cedente refere-se única e exclusivamente à taxa de utilização da área cedida, cabendo à Contratada arcar com todas as despesas decorrentes da exploração dos serviços.

**17.2** A mensalidade deverá ser paga até o décimo dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, através de GRU emitida e entregue a Contratada.

**17.2.1** O atraso nos pagamentos devidos ficará sujeito à correção monetária calculada pela variação do Índice Geral de Preços (IGP), acrescido de multa moratória diária de 0,2% (dois décimos percentuais) ao dia.

**17.3** Poderá ser ofertado um desconto de 30% a 100% no pagamento da taxa mensal de ocupação da área (aluguel do espaço), sendo o desconto sobre o valor acima do mínimo estabelecido na tabela do item 1.1 deste projeto básico.

**17.3.1** Para o cálculo do valor do desconto, será adotada a fórmula abaixo:

$$TE = TM + [(TU - TM) - D]$$

Sendo que:

**TE** = taxa efetiva a ser paga no mês

**TM** = taxa mínima estabelecida em edital

**TU** = taxa proposta pela licitante vencedora

**D** = taxa de desconto (em %)

**17.3.2** O desconto sobre a taxa de ocupação mensal obedecerá aos parâmetros dispostos nos quadros abaixo:

<b>Critérios de Avaliação Técnica</b>		
	<b>Infração</b>	<b>Pontos</b>
LEVE	Preços cobrados nos produtos da lanchonete em desacordo com o edital, muito superiores aos preços praticados no mercado local	2 ponto por alimento e por vez
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento	2 ponto por vez
	Não cumprir o cardápio mínimo informado no edital	2 ponto por dia
	Ineficiência na reposição de produtos, lanches ou itens das refeições, ensejando a falta de alimentos	2 ponto por item e por dia
	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações do buffet nas refeições	2 ponto por item e por dia
MÉDIA	Inadequação de peso/tamanho de salgados, doces, bolos, salada de frutas em relação ao valor cobrado	3 pontos por alimento e por vez
	Funcionários trajando uniformes sujos e/ou não adequados à função	3 pontos por funcionário e por dia
	Desorganização e ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente e refrigerado, por área e por dia	3 pontos por área e por dia
	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios in natura, semipreparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área do Restaurante e Lanchonete	3 pontos por item e por vez
	Ausência de itens como guardanapos, paliteiros e azeites e molhos para saladas	3 pontos por item e por dia
	Embalagens ou utensílios de servir inadequados	3 pontos por vez e por dia
GRAVE	Não recolher ou acondicionar o lixo resultante das atividades do restaurante e lanchonete de acordo com o determinado pela legislação vigente e/ou pelo IFBA Campus Juazeiro, em qualquer área.	4 pontos por lixeira e por vez
	Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área, sem a identificação completa e correta, por preparação e por vez	4 pontos por preparação e por vez
	Falta de menu ou cartaz com relação dos itens a disposição, tamanho e preços	4 pontos por dia
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido em disposição para venda	4 pontos por item e por vez
	Exposição de itens nos balcões / estufas / buffet com temperaturas inadequadas	4 pontos por preparação e por vez
	Alimentos transportados e/ou embalados de maneira inadequada	4 pontos por vez e por dia
GRAVÍSSIMA	Interromper parcial ou totalmente qualquer atividade contratual descrita no Edital	5 pontos por vez e por dia
	Higiene pessoal de funcionários inadequada.	5 pontos por funcionário e por dia
	Reutilizar alimentos e/ou preparações já expostos nos balcões de distribuição e lanchonete	5 pontos por vez e por dia

em outras preparações e lanches	
Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas, por preparação do cardápio do dia e por vez	5 pontos por item e por dia
Desorganização e/ou higienização inadequada de utensílios e equipamentos na cozinha, lanchonete e área de alimentação.	5 pontos por item e por dia
Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas, pias, caixas de gordura, lixeiras, pisos e paredes	5 pontos por área e por dia

Nota Final de Desempenho (NF)	Desconto (%)
90 a 100	100
85 a 89,99	90
80 a 84,99	80
75 a 79,99	70
70 a 74,99	60
65 a 69,99	50
60 a 64,99	40
55 a 59,99	30
0 a 54,99	0

17.3.2.1 Os critérios de avaliação técnica serão computados dentro de um trimestre:

17.3.2.2 A Nota Final de Desempenho (NF) será obtida da seguinte forma:

$$NF = 100 - P$$

Onde:

**P** = somatório dos pontos adquiridos em virtude das irregularidades verificadas nas supervisões realizadas pela fiscalização, conforme quadro de critérios de avaliação técnica dentro do trimestre.

17.3.2.3 A Nota Final de Desempenho valerá para as cobrança efetuadas no trimestre seguinte ao do seu computo.

17.4 O desconto somente terá validade para o pagamento dentro do prazo de vencimento estabelecido no item 17.2.

17.5 A cobrança multa moratória diária pelo atraso nos pagamentos não impede aplicação de demais sanções pelo atraso ou falta de pagamento.

17.6 Em momento de férias discentes, e outros tais como greve, paralisações, ou suspensão das atividades, ou ainda outros acontecimentos que reduzam significativamente o número de pessoas na unidade, deverá ser feita a compensação mediante redução no valor do aluguel a ser pago.

17.6.1 A redução deverá ser de 4,5% por dia paralisado, sendo que em paralizações superiores as 10 dias seguidos, deverá ser cobrado da contratada apenas 30% do valor mensal do aluguel.

## 18. REAJUSTE

18.1 O contrato de concessão **poderá ser reajustado anualmente**, a critério da Administração, aplicando-se como base para o ajuste o IGP-M acumulado para o período do contrato.

18.2 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

18.3 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.4 O reajuste será realizado por apostilamento.

## 19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1 O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

19.2 No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

19.2.1 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

19.2.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

19.3 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

19.4 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

19.4.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas.

19.4.2 prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

19.4.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

19.4.4 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

- 19.5** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 19.6** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 19.7** Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 19.8** No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 19.9** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 19.10** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 19.11** A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 19.12** Será considerada extinta a garantia:
- 19.12.1** com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.
- 19.12.2** no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 19.13** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 19.14** A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

## 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.1** Comete infração administrativa nos termos da Lei a CONTRATADA que:
- 20.1.1** inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.
- 20.1.2** ensejar o retardamento da execução do objeto.
- 20.1.3** falhar ou fraudar na execução do contrato.
- 20.1.4** comportar-se de modo inidôneo. ou
- 20.1.5** cometer fraude fiscal.
- 20.2** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 20.2.1 Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado.
- 20.2.2 Multa de:**
- 20.2.2.1** 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.
- 20.2.2.2** 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida.
- 20.2.2.3** 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida.
- 20.2.2.4** 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- 20.2.2.5** 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato.
- 20.2.2.6** as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 20.2.3** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.
- 20.2.4** Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- 20.2.4.1** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Projeto Básico.
- 20.2.5** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 20.3** As sanções previstas nos subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 20.4** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

### Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Utilizar as dependências do IFBA para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por ocorrência;	03
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
6	Manter documentação exigida, por ocorrência;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por ocorrência;	02
10	Cumprir horário de funcionamento da cantina, por ocorrência;	01
11	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	03

**20.5** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

**20.5.1** tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

**20.5.2** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

**20.5.3** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**20.6** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

**20.7** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

**20.7.1** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de (20) vinte dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**20.8** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**20.9** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**20.10** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

**20.11** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**20.12** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**20.13** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## 21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

**21.1** As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

**21.2** Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

**21.3** Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

**21.3.1** Declaração que possui condições e experiência para desempenho do objeto.

**21.4** Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

**21.4.1** Valor de R\$ 263,55 (duzentos e sessenta e três reais e cinquenta e cinco centavos), relativo ao valor mínimo para o aluguel mensal, incluído as despesas com água e energia elétrica.

**21.5** O critério de julgamento da proposta é o maior preço do valor do aluguel.

**21.6** As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## 22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

**22.1** O valor total estimado para a contratação é de R\$ 3.162,60 (três mil cento e sessenta e dois reais e sessenta centavos).

**23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**23.1** A contratação objeto deste procedimento licitatório não produzirá despesas a Unidade.

Juazeiro-BA, 05 de maio de 2020

- Projeto Básico elaborado por:

**Paulo Frederico Leite Rodrigues Ribeiro**  
Chefe do Departamento Administrativo

**Mariana Bastos de Macedo**  
Nutricionista

- Revisado por:

**Ezequias Magno do Ouro Neto**  
Coordenador de Licitação, Compras e Contratos

- Autorização da Autoridade Competente:

**Fernando Santos da Paixão**  
Diretor Geral Substituto



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Bastos de Macedo, Nutricionista**, em 02/06/2020, às 10:45, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **PAULO FREDERICO LEITE RODRIGUES RIBEIRO, Chefe do Departamento Administrativo**, em 02/06/2020, às 12:32, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **EZEQUIAS MAGNO DO OURO NETO, Coordenador(a) de Licitações, Compras e Contratos**, em 02/06/2020, às 12:34, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **FERNANDO SANTOS DA PAIXAO, Diretor Geral Substituto**, em 02/06/2020, às 14:19, conforme decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.ifba.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&acao\\_origem=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ifba.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **1454112** e o código CRC **3068E4DD**.